

	ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS	Código:
		Revisão: 04
		Página 1 de 2
		Data: 22/08/2022

Produto: Farinha de Trigo Integral

Definição do Produto:

Produto proveniente da moagem do grão integral de trigo, produzida sem aditivos ou conservantes.

Embalagem:

Tipo: Embalagens de polipropileno	Conteúdo: 25 Kg.
--	-------------------------

Armazenamento:

Conservar e transportar em ambiente seco e inodoro, protegido de calor e intempéries.
O produto não deve entrar em contato com o piso ou parede

Prazo de validade:

150 dias

Fatores de Qualidade	Padrão
Aspecto:	Pó fino e homogêneo
Odor:	Característico
Cor:	Ligeiramente cinza amarelada
Umidade Maxima	14%

Características	Item	Especificação
Matérias Estranhas macroscópicas e microscópicas	Ácaros	Ausente
	Fragmentos de Insetos	Ausente
	Pelos de roedores	Ausente
	Matérias estranhas macroscópicas	Ausente
	Matérias estranhas microscópicas	Ausente
	Cinzas insolúveis	<0,10
Microbiológicas	Salmonella ssp	AUS 25.00 G
	Bacillus cereus presuntivo	<1.00 x 10² UFC/G
	Escherichia coli	<1.00 x 10¹ UFC/G
Micotoxinas	Aflatoxina B1, B2, G1, G2	Não detectado
	Ocratoxina A	Não detectado
	Desoxinivalenol (DON)	Não detectado
	Zearalenona	Não detectado
Contaminantes Inorgânicos Metais pesados	Arsênio	0,020 mg/kg
	Chumbo	<0,011 mg/kg
	Cádmio	0,020 mg/kg

Alergênicos

Ingrediente natural	Trigo / CONTÉM GLÚTEN
Ingrediente adicionado	Não contém
Contaminação por processo	Pode conter centeio e soja.
Não contém Lactose	

	ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS	Código:
		Revisão: 04
		Página 2 de 2
		Data: 22/08/2022

Informação Nutricional

Porção de 50 g	Quantidade por porção	% VD (*)
Valor energético	170 Kcal = 710 kJ	9%
Carboidratos	36 g	12%
Açúcares Totais	0 g	0%
Açúcares Adicionados	0 g	0%
Proteínas	6,9 g	9%
Gorduras Totais	0,9 g	2%
Gorduras Saturadas	0 g	0%
Gorduras Trans	0 g	0%
Fibra Alimentar	6,1 g	24%
Sódio	0 mg	0%

*% Os Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2.000 Kcal ou 8400 kJ.
Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

Granulometria

Peneira	MM	% Retida
140	0,106	0
120	0,125	0,29
100	0,15	0,23
80	0,18	32,49
70	0,21	55,75
60	0,25	7,7
50	0,3	2,76
45	0,35	0,4
40	0,42	0,26
35	0,5	0,12
30	0,6	0

Referência: Granulometria AOAC 965.22